

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Плешаков Владимир Александрович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 17.09.2025 11:11:45

Уникальный программный ключ:

cf3461e360a6506473288e077f0e077

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ Алтайский ГАУ)  
(FSBEIHE AltaiSAU)**

**СОГЛАСОВАНО**

Декан биолого-технологического  
факультета

 А.И. Афанасьева

«31 » августа 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин

«31 » августа 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для формирования результатов (компетенций)  
освоения программы бакалавриата**

**Направление подготовки (специальность)**

**35. 03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Направленность (профиль)**

**Технология производства и переработки продукции животноводства и  
растениеводства**

**Уровень высшего образования - бакалавриат**

**Квалификация бакалавр**

**Форма обучения очная, заочная**

**Барнаул 2023**

## 1. Оценочные материалы

Индекс и содержание компетенции	Контрольные дисциплины	Тестовые задания для оценки форсированности компетенций
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Философия	<p><b>1. Как соотносятся между собой философия и мировоззрение?</b></p> <p>1) философия и мировоззрение – это одно и то же      2) мировоззрение – это тип философии      3) <b>философия – это тип мировоззрения</b>      4) философия и мировоззрение существуют независимо друг от друга</p> <p><b>2. Кто дал первое в истории определение философии?</b></p> <p>1) Пифагор      2) Платон      3) Критий      4) Диоген</p> <p><b>3. Онтология – это учение о...</b></p> <p>1) разуме      2) бытии      3) человеке      4) будущем</p> <p><b>4. Какое определение истины сформулировал В. Джеймс?</b></p> <p>1) прагматическое      2) когерентное      3) психологическое      4) историческое</p> <p><b>5. Кто из мыслителей оперировал понятием «сверхчеловек»?</b></p> <p>1) Марсель      2) Бердяев      3) Ницше      4) Сартр</p>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы	Правоведение	<p><b>1. Трудовой договор—это:</b></p> <p>1) соглашение между работодателем и представителем работника;      2) соглашение между работником и представителем работодателя;  <b>3) соглашение между работодателем и работником.</b></p>

их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		<p><b>2. К дисциплинарным взысканиям по Трудовому кодексу РФ не относятся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) замечание;</li> <li>2) предупреждение;</li> <li>3) выговор;</li> <li><b>4) строгий выговор;</b></li> <li><b>5) понижение в должности;</b></li> <li>6) увольнение.</li> </ol> <p><b>3. Что из перечисленного не является способом прекращения обязательства:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) надлежащее исполнение;</li> <li>2) совпадение должника и кредитора в одном лице;</li> <li>3) ликвидация юридического лица;</li> <li><b>4) прекращение имущества.</b></li> </ol> <p><b>4. Какие из этих благ входят в состав наследства:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) право наследодателя на возмещение вреда жизни и здоровья</li> <li><b>2) право на произведение литературы;</b></li> <li>3) право на достоинство.</li> </ol> <p><b>5. Правоотношение — это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) вид общественных отношений;</b></li> <li>2) связь права и государства;</li> <li>3) отношение граждан к праву</li> </ol>
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Русский язык и культура речи	<p><b>1. Неличный характер, точность формулировок, регламентированность построения текста, долженствующий, предписывающий характер присущи для _____ стиля.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) официально-делового,</b></li> <li>2) разговорного,</li> <li>3) научного.</li> </ol> <p><b>2. Речевой этикет приветствий предусматривает определенную очередность. Первыми приветствуют (выберите два варианта ответа):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) младший по должности – старшего,</b></li> <li>2) член делегации – ее руководителя,</li> </ol>

	<p><b>3) младшие по возрасту старших,</b>  <b>4) женщина – мужчину.</b></p> <p><b>3. Какой аспект культуры речи накладывает запрет на использование «языка вражды» в публичном материале?</b></p> <p>1) нормативный,      2) этический,      3) эстетический.</p> <p><b>4. Разговорную окраску имеют слова:</b></p> <p>1) дедушка, картошка,      2) подвиг, целесообразно,      3) искатель, шататься.</p> <p><b>5. Отметьте два предложения, в которых слова употреблены без учета их значения:</b></p> <p>1) Красивы весной березки в своем подвенечном саване.      2) Красота русской природы всегда вдохновляла художников-пейзажистов.</p> <p><b>3) На привале мы читали отрывки из творчества любимых поэтов.</b>      4) На последней выставке была представлена серия новых компьютеров.</p>
Психология и деловое общение	<p><b>6. Структуру личности, по З.Фрейду, составляют:</b></p> <p>1) Оно, Я, Сверх-Я;      2) бессознательные и сознательные влечения;      3) эго и супер-эго;      4) Оно и Я.</p> <p><b>7. Установите соответствие отраслей психологии (1, 2, 3, 4) и их характеристик (а, б, в, г):</b></p> <p>1) олигофренопсихология г)      2) педагогическая психология; в)      3) психология рекламы; а)      4) возрастная психология; б)</p> <p>а) занимается оценкой нужд или ожиданий потребителей, разработкой психологических средств воздействия на людей с целью создания</p>

		<p>спроса на подлежащий сбыту продукт;</p> <p>б) исследует онтогенез различных психических процессов и психологических качеств личности развивающегося человека</p> <p>в) изучает психическое развитие человека в процессе обучения и воспитания;</p> <p>г) изучает патологию психического развития, связанную с врожденными дефектами мозга.</p> <p><b>8. Высшая, свойственная только человеку, форма психического отражения объективной действительности, опосредованная общественно-исторической деятельностью людей, называется...</b></p> <p>1) воображением;</p> <p>2) рефлексией;</p> <p><b>3) сознанием;</b></p> <p>4) волей.</p> <p><b>9. Форма психического отражения действительности, заключающаяся в закреплении, сохранении и последующем воспроизведении человеком своего опыта, называется...</b></p> <p>1) восприятие;</p> <p><b>2) память;</b></p> <p>3) воображение;</p> <p>4) мышление.</p> <p><b>10. Коммуникация, в которой в качестве знаковой системы используется речь, называется...</b></p> <p>1) универсальной;</p> <p>2) невербальной;</p> <p><b>3) вербальной;</b></p> <p>4) демократической.</p>
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке	Иностранный язык	<p><b>1.Каким был вопрос, если ответом служит высказывание: My name is Irina Klimova.</b></p> <p>1) What do you do?</p> <p><b>2) What is your name?</b></p> <p>3) Where are you from?</p>

Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p><b>2. I ... 18 years old.</b></p> <p>1) is 2) am 3) are</p> <p><b>3. The population of Britain is more than <u>sixty-six</u> million people.</b></p> <p>1) 16 2) <b>66</b> 3) 6,6</p> <p><b>4. We grow such vegetables as potatoes, tomatoes, ....</b></p> <p>1) <b>cabbage</b> 2) wheat 3) cotton</p> <p><b>5. Altai State Agrarian University was founded in 1943.</b></p> <p>1) True 2) False</p>
	<p><b>Немецкий язык</b></p> <p><b>1.Eine Stadt kann schön sein. Sie kann ... werden.</b></p> <p>1) schön 2) <b>schöner</b> 3) schönes</p> <p><b>2.Eine Stadt liegt ... einem Flüß.</b></p> <p>a) an b) auf c) in</p> <p><b>3.Willst du heute ... Kino gehen?</b></p> <p>1) ins 2) ans 3) im</p> <p><b>4. Leipzig nennt man die Sstadt .... .</b></p> <p>1) Elbflorenz 2) des Buches <b>3) der Musik</b></p>

		<p><b>5. Gestern begegnete ich ... Freund im Park.</b></p> <p>1) meinen 2) mein 3) meinem</p>
	Русский язык и культура речи	<p><b>6. Отметьте, какое предложение является ошибочным:</b></p> <p>1) Став победителем олимпиады, он поступил в университет. 2) Стремясь к конкурентоспособности, следует повышать качество товаров. <b>3) Готовясь к экзаменам, у нас почти не остаётся свободного времени.</b> 4) Проводя эксперимент, соблюдайте технику безопасности.</p> <p><b>7. Отметьте, в каком предложении имеется речевая избыточность:</b></p> <p>1) Чайковский приумножил славу России. 2) Девушка произвела на всех неизгладимое впечатление. <b>3) Вместе с М.А.Булгаковым сотрудничал Ю.К. Олеша.</b> 4) Мне надолго запомнится эта поездка.</p> <p><b>8. Отметьте ряд слов, в котором все эпитеты подходят к слову "уважение":</b></p> <p>1) огромное, необыкновенное, неизменное, мимолётное; 2) томительное, искреннее, необычное, наивное; 3) бесконечное, красивое, горячее, внезапное; <b>4) безграничное, всеобщее, громадное, заслуженное.</b></p> <p><b>9. Определить понятие, - это означает...</b></p> <p>1) указать несущественные признаки предмета 2) указать интегральные признаки предмета <b>3) указать существенные признаки предмета</b></p> <p><b>10. Использование специальных или заимствованных иноязычных терминов...</b></p> <p>1) не только допустимо, но даже свидетельствует об уровне эрудиции оратора. 2) недопустимо, надо беречь чистоту языка. <b>3) допустимо в случае, когда оправдано (то есть нет русского</b></p>

		<b>аналога и пр.)</b>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	История	<p><b>1. Главная особенность всемирного исторического процесса:</b></p> <p><b>1) многофакторность;</b>  <b>2) линейность;</b>  <b>3) однозначность.</b></p> <p><b>2. Во главе Древнерусского государства стоял(о), (ли):</b></p> <p><b>1) великий киевский князь;</b>  <b>2) вече;</b>  <b>3) удельные князья.</b></p> <p><b>3. Основные преобразования Петра Великого:</b></p> <p><b>1) учреждение Сената;</b>  <b>2) начало строительства железных дорог;</b>  <b>3) реформа в армии;</b>  <b>4) издание 35-томного Свода законов Российской империи;</b>  <b>5) замена приказов на коллегии;</b></p> <p><b>4. Александра II называли царём- освободителем, так как в его правление:</b></p> <p><b>1) народ был освобождён от всех государственных повинностей;</b>  <b>2) было отменено крепостное право;</b>  <b>3) Россия одержала победу в Крымской войне.</b></p> <p><b>5. По мнению П.А. Столыпина, главная причина неустройства сельского хозяйства России:</b></p> <p><b>1) существование помещичьего землевладения;</b>  <b>2) расслоение крестьян на кулаков и бедноту;</b>  <b>3) сохранение крестьянской общины.</b></p>
	Философия	<p><b>6. Термин «история» переводится как...</b></p> <p><b>1) смешивание</b>  <b>2) окрашивание</b>  <b>3) разрешение</b>  <b>4) расспрашивание</b></p> <p><b>7. Маркс пользовался термином «экономическая...»</b></p> <p><b>1) формация</b>  <b>2) ассоциация</b></p>

	<p>3) пертурбация 4) миграция</p> <p><b>8. В какой книге, согласно Августину, изложена вся история?</b></p> <p>1) Гита 2) Тора 3) Коран 4) <b>Библия</b></p> <p><b>9. Кто из мыслителей не придерживался циклической концепции истории?</b></p> <p>1) Тойнби 2) Шпенглер 3) <b>Аль-Газали</b> 4) Сорокин</p> <p><b>10. Последним веком в упадке культуры является...</b></p> <p>1) серебряный 2) <b>железный</b> 3) золотой 4) бронзовый</p>
Основы российской государственности	<p><b>6.</b> Знание социокультурных особенностей разных стран дает изучение следующих дисциплин:</p> <p>1. культурология; 2. психология; <b>3. философия культуры;</b> <b>4. дефектология.</b></p> <p><b>7.</b> Эгоистом называют человека, который:</p> <p>1. бескорыстно делится своими благами с другими людьми; 2. делится благами со своими близкими; <b>3. не желает ни с кем делиться собственными благами;</b> 4. готовит блага для посмертного существования</p> <p><b>8.</b> Социальные нормы, регулирующие поведение человека в обществе, его отношение к другим людям, к обществу и к себе, — это ...</p> <p><b>1.моральные нормы</b> 2. нормы корпоративной этики</p>

		<p>3. правые нормы</p> <p>4. нормы профессиональной этики</p> <p><b>9.</b> В Указе Президента Российской Федерации от 02.07.2021 г. № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» стратегическими национальными приоритетами считаются:</p> <p><b>1. сбережение народа России и развитие человеческого потенциала;</b></p> <p><b>2. оборона страны;</b></p> <p><b>3. защита традиционных российских духовно-нравственных ценностей, культуры и исторической памяти;</b></p> <p>4. повышение рентабельности предприятий</p> <p><b>10.</b> О «русской идеи» как самобытном социокультурном пути развития России писали:</p> <p><b>1. В. С. Соловьев;</b></p> <p><b>2. К.Э. Циолковский;</b></p> <p><b>3. Н.А. Бердяев;</b></p> <p><b>4. Г. Г. Шпет</b></p>
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Введение в профессиональную деятельность	<p><b>1. Какие породы крупного рогатого скота, разводимые в Алтайском крае, относятся к молочному направлению продуктивности:</b></p> <p>1) симментальская.</p> <p>2) герефордская, казахская белоголовая.</p> <p><b>3) черно-пестрая, голштинская, красно-степная.</b></p> <p>4). Все ответы верны.</p> <p><b>2. Оценкой в процессе обучения называется</b></p> <p>1) проверка знаний учащихся</p> <p>2) балльная система, определяющая уровень успеваемости учащихся</p> <p><b>3) качественный показатель уровня и глубины знаний учащихся</b></p> <p>4) количественный показатель оценки знаний учащихся</p> <p><b>3. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:</b></p> <p>1) сырокопченые и варено-копченые</p> <p>2) сыровяленые</p>

		<p><b>3) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые</b></p> <p>4) Вареные и полукопченые</p> <p><b>4. В каком году был организован Алтайский ГАУ:</b></p> <p>1) 1945 г.</p> <p>2) 1944 г.</p> <p><b>3) 1943 г.</b></p> <p>4) 1942 г.</p> <p><b>5. Какое количество кафедр имеется на Биолого-технологическом факультете:</b></p> <p>1) 3.</p> <p>2) 4.</p> <p>3) 5.</p> <p>4) 6.</p>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Физическая культура и спорт	<p><b>1. Составляющие части физической культуры?</b></p> <p>1) массовая физкультура;</p> <p>2) физическая рекреация;</p> <p>3) спорт;</p> <p><b>4) массовая физкультура, физическая рекреация, спорт, ЛФК, адаптационная физкультура, физическое воспитание.</b></p> <p><b>2. Физическая культура и ее составляющие?</b></p> <p>1) физическая активность;</p> <p>2) физические упражнения;</p> <p>3) физическая подготовленность;</p> <p><b>4) физическая активность + физическая подготовленность + физические упражнения.</b></p> <p><b>3. Составляющие физического развития?</b></p> <p><b>1) рост + вес +окружности грудной клетки;</b></p> <p>2) вес + окружность грудной клетки;</p> <p>3) рост +окружность грудной клетки.</p> <p><b>4. Артериальное давление измеряется в?</b></p> <p>1) кг/см<sup>2</sup></p>

		<p>2) барометрах;</p> <p>3) паскалях;</p> <p><b>4) мм.рт.ст.</b></p> <p><b>5. Какие функции физической культуры направлены на организацию содержательного досуга, а также на предупреждение утомления и восстановления временно утраченных функциональных возможностей организма?</b></p> <p>1) рекреативные и оздоровительно-реабилитационные;</p> <p>2) спортивные;</p> <p>3) образовательные;</p> <p>4) прикладные.</p>
	<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Физическая культура</p> <p>Спортивное совершенствование</p>	<p><b>6. Является ли легкая атлетика Олимпийским видом спорта?</b></p> <p>1. да;</p> <p>2. нет.</p> <p><b>7. Выбор способа подъема в гору зависит от?</b></p> <p>1. крутизны склона;</p> <p>2. длины палок;</p> <p>3. длины лыж.</p> <p><b>8. Мяч выходит в аут, когда он касается?</b></p> <p>1. игрока или любого другого лица, находящегося в ауте;</p> <p>2. пола или любого предмета над, на или за ограничивающей линией;</p> <p>3. опоры, поддерживающей щит, задней стороны щита или любого</p> <p>4. предмета над игровой площадкой;</p> <p><b>5. все варианты верны.</b></p> <p><b>9.Какой командой выполняется подача в первой и в решающей пятой партии?</b></p> <p>1. командой хозяйкой соревнований;</p> <p>2. командой гостей соревнований;</p> <p><b>3. командой определяемой по жеребьевке.</b></p> <p><b>10. Обязательными элементами экипировки игрока являются?</b></p> <p>1. рубашка, трусы - если используются подтрусники, то они</p>

		<p>должны быть того же основного цвета, что и трусы, гетры, щитки, обувь;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. футболка, трусы - если используются подтрусники, то они должны быть того же основного цвета, что и трусы, гетры, щитки, обувь;</li> <li>3. <b>рубашка или футболка, трусы - если используются подтрусники, то они должны быть того же основного цвета, что и трусы, гетры, щитки, обувь.</b></li> </ol>
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>1.Основная цель действий в условиях ЧС</b></p> <p>1) <b>защита человека;</b>      2) оказание помощи людям;      3) эвакуация людей;      4) использование СИЗ;</p> <p><b>2. ЧС экологического характера по характеру явлений подразделяются на</b></p> <p>1) изменение состояния суши, гидросфера, биосфера, воздушной среды;      2) ЧС геологического, метеорологического, гидрологического характера;      3) аварии на транспорте, химически опасных, радиационно опасных объектах;      4) аварии на гидродинамических опасных объектах, аварии на коммунально-энергетических сетях;</p> <p><b>3. По сфере возникновения ЧС классифицируются на</b></p> <p>1) <b>природные, техногенные, экологические;</b>      2) локальные, местные, территориальные;      3) техногенные, химические;      4) природные, физические;</p> <p><b>4. Пожаро - и взрывоопасный объект (ПВОО)</b></p> <p>1) предприятие, на котором хранятся пищевые продукты;      2) <b>предприятие, на котором производятся, хранятся, транспортируются взрывоопасные продукты;</b>      3) предприятие, на котором производится СДЯВ ;</p>

	<p>. предприятие, на котором производится газовое оборудование;</p> <p><b>4. Под ликвидацией ЧС подразумевается</b></p> <p><b>1) проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ при возникновении ЧС;</b></p> <p>2) локализация зон ЧС и прекращение действия характерных для них опасных факторов;</p> <p>3) организация строительства жилья для пострадавшего населения;</p>
Основы военной подготовки	<p>6. <i>Система политических, экономических, военных, социальных и правовых мер по обеспечению готовности государства к защите от вооруженного нападения, а также защите населения, территории и суверенитета РФ - это:</i></p> <p>1) Система пограничной службы;</p> <p>2) <b>Оборона;</b></p> <p>3) Мобилизация,</p> <p>4) Национальная безопасность.</p> <p>7. <i>Альтернативная гражданская служба это особый вид трудовой деятельности ...</i></p> <p>1) регламентированный трудовым законодательством и к понятию воинской обязанности не имеет никакого отношения;</p> <p>2) в форме добровольной, оплачиваемой по контракту работы в сфере культуры, искусства и народных промыслов, исключительно опытными специалистами в этой сфере деятельности;</p> <p>3) <b>осуществляемой гражданами взамен военной службы по призыву;</b></p> <p>4) по обеспечению безопасности государства.</p> <p><b>8. Мотострелковое отделение - это низшее (первичное)</b></p> <p>1) <b>тактическое подразделение;</b></p> <p>2) оперативно-тактическое соединение;</p> <p>3) тактическое соединение;</p> <p>4) оперативно-тактическое подразделение.</p> <p><b>9 Определение своего местоположения относительно сторон горизонта и выделяющихся местных предметов и точное выдерживание указанного или выбранного направления движения</b></p>

		<p><b>называется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) азимутом;</li> <li>2) ориентированием па местности;</li> <li>3) обратным азимутом;</li> <li>4) прямым азимутом.</li> </ol> <p><b>10. Какое воинское звание соответствует старшему офицеру?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) майор</li> <li>2) старший лейтенант</li> <li>3) генерал-майор</li> <li>4) сержант</li> </ol>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Экономическая теория	<p><b>1.К проблемам, которые не изучает макроэкономика, относится:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) экономический рост</li> <li>2) безработица</li> <li>3) обращение денег</li> <li>4) монополистическая конкуренция</li> </ol> <p><b>2.Макроэкономика отличается от микроэкономики тем, что она:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) использует принцип «при прочих равных условиях»</li> <li>2) не использует гипотез</li> <li>3) оперирует агрегированными понятиями</li> <li>4) использует понятие экономического равновесия</li> </ol> <p><b>3.Важность изучения макроэкономики состоит в том, что она:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) исследует сущность и закономерности экономических процессов</li> <li>2) позволяет прогнозировать развитие экономических процессов в будущем</li> <li>3) служит основой для разработки экономической политики</li> <li>4) все ответы верны</li> </ol> <p><b>4.Принцип «при прочих равных условиях» означает, что:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) все остальные факторы не изменяются</li> <li>2) ни одна другая переменная не оказывает влияние на зависимую переменную</li> <li>3) ни одна другая модель не может объяснить изменение зависимой переменной</li> <li>4) модель логическая</li> </ol> <p><b>5.К относительным макроэкономическим показателям относится:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) денежная масса</li> <li>2) налоги</li> </ol>

		<p>3) темп экономического роста 4) национальный доход</p>
	<p>Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий</p>	<p><b>6. Что является целью процесса учета животных в системе 1C:ERP Агропромышленный ком-плекс?</b></p> <p>1. Обеспечение других бизнес-процессов информацией; 2. Регистрация операций с животными в процессе технологического цикла их эксплуатации;</p> <p><b>3. Верны все варианты.</b></p> <p><b>7. В справочнике 1C:ERP Агропромышленный комплекс "Статусы КРС группового учета" со-держится информация о:</b></p> <p>1. учетных группах животных; 2. статусах животных; 3. состояниях животных;</p> <p><b>4. верны все варианты.</b></p> <p><b>8. Может ли наименование элемента справочника "Статусы КРС группового учета" форми-роваться автоматически в 1C:ERP Агропромышленный комплекс?</b></p> <p>1. Не может; 2. Может быть сформировано автоматически при нажатии на кнопку "Открыть" поля ввода наименования.</p> <p><b>9. Можно ли вести индивидуальный учет животных в разделе "КРС (групповой учет)" в 1C:ERP Агропромышленный комплекс?</b></p> <p>1. Можно; 2. Нельзя, но в документах, при необходимости, можно указывать номера бирок животных основного стада.</p> <p><b>10. Наименование элемента справочника "Статусы КРС группового учета" может быть сфор-мировано по следующему правилу в 1C:ERP Агропромышленный комплекс:</b></p> <p>1. половозрастная группа (состояние) [учетная группа] текущий год; 2. [учетная группа] половозрастная группа (состояние).</p>
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Правоведение	<p><b>1. Какие полномочия не относятся к компетенции органов государственной власти?</b></p> <p>1) Разработка и принятие уставов предприятия 2) Участие в регулировании экономических и социальных отношений</p>

		<p>3) Организация работы населения в чрезвычайных ситуациях          4) осуществление законодательной власти</p> <p><b>2. Какой орган управления организации взаимодействует с местными органами власти?</b></p> <p>1) Генеральный директор          2) Наблюдательный совет          3) Профсоюзы          4) Центральный аппарат</p> <p><b>3. Какой орган обеспечивает осуществление оперативного управления вопросами местного значения?</b></p> <p>1) Министерство экономики          2) Местный исполнительный комитет          3) Федеральная налоговая служба          4) Совет директоров</p> <p><b>4. В какой сфере компетенция местного самоуправления особенно значительна?</b></p> <p>1) Установление федеральных налогов          2) Обеспечение свободы средств массовой информации          3) Организация и осуществление образования          4) Внешняя политика</p> <p><b>5. Кто является основным исполнительным органом муниципалитета?</b></p> <p>1) Мэр          2) Глава города          3) Исполнительный комитет          4) Районная администрация</p>
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и	Химия	<p><b>1. Соль <math>\text{CuSO}_4</math> подвергается гидролизу</b></p> <p>1) по аниону          2) по катиону          3) соль гидролизу не подвергается</p> <p><b>2. Химическое равновесие в системе означает, что:</b></p> <p>1) количество молекул до и после реакции одинаково          2) скорость прямой реакции равна скорости обратной реакции</p>

общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	<p>3) протекает одна необратимая реакция</p> <p><b>3. В уравнении окислительно-восстановительной реакции <math>\text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{KMnO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{K}_2\text{SO}_4 + \text{MnSO}_4 + \text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{O}</math> коэффициент перед формулой окислителя равен</b></p> <p>1) 2 2) 8 3) 5</p> <p><b>4. Присутствие соляной кислоты в водном растворе можно обнаружить с помощью...</b></p> <p>1) лакмуса или нитрата серебра 2) фенолфталеина или хлорида серебра 3) фенолфталеина или гидроксида натрия</p> <p><b>5. Какое из предложенных химических соединений является</b></p> <p>1) ПАВ? 2) <math>\text{C}_6\text{H}_{14}</math> 3) <math>\text{KOH}</math> 4) <math>\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COONa}</math></p>
Математика	<p><b>6. Даны матрицы <math>A</math> размерности <math>2 \times 5</math> и <math>B</math> размерности <math>5 \times 3</math>. Произведение <math>AB</math> существует и имеет размерность:</b></p> <p>1) <math>2 \times 3</math>; 2) <math>3 \times 7</math>; 3) <math>7 \times 3</math>; 4) <math>7 \times 7</math>.</p> <p><b>7. Уравнение прямой, параллельной <math>y=2x-1</math>, является...</b></p> <p>1) <math>y = 2x+3</math>;      2) <math>y = -2x-1</math>; 3) <math>y = x+3</math>;      4) <math>y = x-2</math>.</p> <p><b>8. Производная функции <math>y=2x^4 + \sqrt{x} + 3</math> имеет вид:</b></p> <p>1) <math>2x^3 + \frac{1}{2x} + 3</math>; 2) <math>x^3 + \frac{1}{\sqrt{x}}</math>;</p>

	<p><b>3) <math>8x^3 + \frac{1}{2\sqrt{x}}</math>;</b></p> <p><b>4) <math>4x^3 + \frac{1}{2\sqrt{x}}</math>.</b></p> <p><b>9. Вероятность наступления некоторого события не может быть равна...</b></p> <p>1) 1; 2) 0,5; 3) 2; 4) 0.</p> <p><b>10. Медианой вариационного ряда называется значение признака, приходящееся на .....ранжированного ряда наблюдений.</b></p> <p>1) минимум; 2) максимум; 3) начало; 4) середину.</p>
Физика	<p><b>11. На чем основан метод Стокса измерения коэффициента вязкости жидкости?</b></p> <p>1) на определении скорости течения жидкости через капилляр. 2) на определении объема вытекающей жидкости через горизонтальную трубку определенного диаметра. <b>3) на измерении скорости падения в жидкости небольших тел сферической формы.</b> 4) на явлении поднятия жидкости в капилляре. 5) на определении диаметра сферических тел, падающих в жидкости. 6) нет правильного ответа.</p> <p><b>12. Внутреннюю энергию тела можно изменить (Выбор возможных правильных ответов):</b></p> <p>1) усилием воли. <b>2) совершением над телом механической работы.</b> 3) изменением положения тела в пространстве. 4) изменением скорости движущегося тела.</p>

		<p><b>5) сообщением телу теплоты одним из способов теплопередачи.</b>      6) внутренняя энергия тела есть величина постоянная, которую изменить невозможно</p>																																							
	Информатика	<p><b>13. Прикладное программное обеспечение (ППО) составляют программы</b></p> <p><b>1) общего назначения</b>  <b>2) диагностирования аппаратуры</b>  <b>3) специализированного назначения</b>  <b>4) файловые менеджеры</b></p> <p><b>14. Дан фрагмент электронной таблицы</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>A</th> <th>B</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>8</td> <td>1</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>15</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>В ячейке A5 содержится функция ... (Только 1 ответ)</p> <p><b>1) СРЗНАЧ(A1:C3)</b>  <b>2) СУММ(B2:B3)</b>  <b>3) СУММ(A1;B2;C3)</b>  <b>4) МАКС(A1:C1)</b></p> <p><b>15. Фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул имеет вид:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>=2*\$B\$4-\$C1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Формула из ячейки A1 копируется в ячейку B3. В ячейке B3 появится формула ... (Только 1 ответ)</p> <p><b>1)=2*\$C\$4-\$D1</b>  <b>2)=4*\$B\$6-\$C3</b></p>		A	B	C	1	8	1	6	2	4	3	2	3	4	4	4	4				5	4	15	10		A	B	1	=2*\$B\$4-\$C1		2			3			4		
	A	B	C																																						
1	8	1	6																																						
2	4	3	2																																						
3	4	4	4																																						
4																																									
5	4	15	10																																						
	A	B																																							
1	=2*\$B\$4-\$C1																																								
2																																									
3																																									
4																																									

3)=2\*\$C\$6-\$D3  
4)=2\*\$B\$4-\$C3

16. Для сохранения документа под другим именем в текстовом процессоре MS Word можно ... (2 ответа)  
1) выбрать команду «Сохранить как» в меню или во вкладке «Файл»

2) щелкнуть пиктограмму



3) выбрать команду «Сохранить» в меню или во вкладке «Файл»



4) щелкнуть пиктограмму

17. Имеются два абзаца одного и того же текста.



---

Каждый выбирает для себя  
Женщину, религию, дорогу.  
Дьяволу служить или пророку –  
Каждый выбирает для себя...

Каждый выбирает для себя  
Женщину, религию, дорогу.  
Дьяволу служить или пророку –  
Каждый выбирает для себя...

Для представленных фрагментов текста **различаются** следующие параметры шрифтов и абзацев... (2 ответа)

- 1) гарнитура шрифта
- 2) насыщенность шрифта
- 3) выравнивание абзаца

		<b>4) абзацный отступ</b>
	Микробиология	<p><b>18. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений :</b></p> <p>1) аутотрофы  <b>2) гетеротрофы</b>  3) паразиты  4) фагоциты</p> <p><b>19. Микроорганизмы, занимающие промежуточное положение между плесневыми грибами и бактериями:</b></p> <p>1) дрожжи  2) плесени  3) микоплазмы  <b>4) актиномицеты</b></p> <p><b>20. Заквасочные дрожжи используются для:</b></p> <p>1) кефира;  2) ацидофилина;  3) кумыса;  4) все варианты верны.</p> <p><b>21. Молочнокислые стрептококки относятся к:</b></p> <p>1) мезофильным;  <b>2) термофильным;</b>  3) развивающимися при 0°C;  4) могут развиваться в условиях бытового холодильника.</p> <p><b>22. Микроорганизмы, развивающиеся на поверхности растений, называются:</b></p> <p>1) бактериофагами  2) олиготрофами  <b>3) эпифитами</b>  4) актиномицетами</p>
	Зоология	<p><b>23. Самозаражение происходит при развитии:</b></p> <p>1) аскариды</p>

**2) остицы**

3) трихинеллы

4) бычьего цепня

**24. Промежуточным хозяином для печеночного сосальщика является:**

1) собака

2) человек

3) корова,

**4) малый прудовик**

**25. Важную роль в почвообразовании играют:**

1) стрекозы

**2) жесткокрылые**

3) слепни

4) мошки

**26. Длинный отдел слепой кишки у млекопитающих представителей**

1) зайцеобразные

2) хищные

3) парнокопытные

4) непарнокопытные

**27. Дышат только с помощью легких:**

1.)бабочки

**2) крокодилы**

3) лягушки

4) тритоны

Морфология и физиология с.х.  
животных

**28. Сколько ребер у КРС...**

**1) 13;**

2) 10;

3) 16;

4) 14.

**29. Позвонки какого отдела, имеют самые короткие остистые отростки...**

	<p>1) шейного;      2) грудного;      3) поясничного;  <b>4) крестцового.</b></p> <p><b>30. Какими сосудами начинается большой круг кровообращения?</b>      1) аортой;      2) большими полыми венами;      3) капиллярами;      4) легочными артериями.</p> <p><b>31. Какая кислота входит в состав желудочного сока...</b>      1) серная;      2) <b>соляная</b>;      3) азотная;      4) фосфорная.</p> <p><b>32. Половая зрелость животных наступает:</b>      1) с окончанием роста организма;      2) когда животное достигает живой массы, равной 75 – 80 % живой массы взрослого животного данной породы и пола;      3) <b>когда половые органы достигают полного развития, половые железы начинают вырабатывать половые клетки и половые гормоны;</b>      4) в возрасте 1 год.</p>
Цифровые технологии в АПК	<p><b>33. База знаний — это совокупность моделей, правил и факторов (данных), порождающих анализ и выводы для нахождения решений сложных задач в некоторой предметной области:</b></p> <p>1) нет      2) да</p> <p><b>34. Может ли автоматизированная информационная технология управлять производственным или технологическим процессом?</b></p> <p>1) нет      2) да</p> <p><b>35. По степени автоматизации информационных процессов ИС</b></p>

	<p><b>подразделяются на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ручные информационные системы</li> <li>2) Автоматизированные информационные системы</li> <li>3) Автоматические информационные системы</li> </ol> <p><b>4) Все вышеперечисленное</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5) Нет правильного ответа</li> </ol> <p><b>36. Информационная система управления - ...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) совокупность информации, экономико-математических методов и моделей, технических, программных, других технологических средств и специалистов, предназначенная для обработки информации и принятия управленческих решений</li> <li>2) сложная компьютерная сеть</li> <li>3) набор специальных математических и экономических методов</li> <li>4) банк данных</li> <li>5) нет правильного ответа</li> </ol> <p><b>37. С помощью автоматизированного рабочего места усиливается интеграция управленческих функций, и каждое более или менее «интеллектуальное» рабочее место обеспечивает работу в многофункциональном режиме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нет</li> <li>2) да</li> </ol>
Генетика растений и животных	<p><b>38. Генетика – это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) наука о закономерностях наследственности и изменчивости</li> <li>2) наука о растениях</li> <li>3) наука о животных</li> </ol> <p><b>39. Ген – это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ) кольцевая молекула ДНК</li> <li>2 ) концевой участок хромосомы</li> </ol> <p><b>3) структурная и функциональная единица наследственности</b></p> <p><b>40. Законы Менделя – это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) принципы передачи наследственных признаков от родителей к потомкам</li> <li>2) закон сохранения энергии</li> </ol>

	<p>3) законы, гласящие, что генетически близкие виды</p> <p><b>41. Доминирование – это</b></p> <p>1) проявление у гибридов признака только одного из родителей</p> <p>2) проявление у гибридов признака обоих родителей</p> <p>3) отсутствие проявления какого-либо признака у потомка</p> <p><b>42. Второй закон Менделя – это</b></p> <p>1) закон расщепления</p> <p>2) закон единства</p> <p>3) закон чистоты гамет</p>
Ботаника с основами кормопроизводства	<p><b>43. Какой орган растения относят к вегетативным органам?</b></p> <p>1) лист</p> <p>2) семя</p> <p>3) цветок</p> <p>4) плод</p> <p><b>44. Какой орган НЕ входит в состав побега растения?</b></p> <p>1) стебель</p> <p>2) лист</p> <p>3) почка</p> <p><b>4) корень</b></p> <p><b>45. Главной функцией стебля является</b></p> <p>1) воздушное питание растений</p> <p>2) запас воды и питательных веществ</p> <p><b>3) проведение воды и питательных веществ</b></p> <p>4) испарение воды</p> <p><b>46. Из какой части растения происходит развитие цветка?</b></p> <p>1) корня</p> <p>2) листа</p> <p><b>3) генеративной почки</b></p> <p>4) вегетативной почки</p> <p><b>47. Какова роль устьиц в жизни растений?</b></p> <p>1) способствуют двойному оплодотворению</p>

		<p>2) выполняют защитную функцию      3) ускоряют процесс дыхания  <b>4) участвуют в газообмене</b></p>
	Физиология и биохимия растений	<p><b>48. Светолюбивые C<sub>3</sub> – виды имеют температурный оптимум(°C) для фотосинтеза</b>      1) 15-20      2) <b>20-25</b>      3) 25-30      4 ) 35-40</p> <p><b>49. Наиболее высокую сосущую силу (низкий водный потенциал) имеют ткани растений, относящихся к</b>      1) галофитам      2) мезофитам      3) гигрофитом      4) светолюбивым растениям</p> <p><b>50. Ксероморфная структура листьев формируется при недостатке</b>      1) серы      2) фосфора      3) <b>калия</b>      4) азота</p> <p><b>51. При недостатке фосфора наблюдается</b>      1) <b>красно-фиолетовая окраска листьев</b>      2) пожелтение и опадение нижних листьев      3) ослизнение клеточных стенок      4) морщинистость листьев</p> <p><b>52. Прерывание покоя происходит под действием</b>      1) <b>гиббереллина</b>      2) ауксина      3) этилен      4) абсцизовой кислоты</p>
	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной	<b>53. Неспецифические признаки болезней:</b> 1) кашель;

	экспертизы	<p>2) вялость, снижение аппетита;</p> <p>3) проявление диареи;</p> <p><b>4) снижение аппетита, вялость, снижение продуктивности.</b></p> <p><b>54. Контроль состояния обмена веществ у животных это :</b></p> <p>1) исследование клинических показателей ;</p> <p>2) изучение структуры рациона;</p> <p>3) лабораторное исследование показателей крови;</p> <p><b>4) исследование клинических показателей и лабораторное исследование крови</b></p> <p><b>55. Диагностика инфекционных заболеваний предусматривает:</b></p> <p>1) проведение аллергических исследований</p> <p>2) лабораторное исследование патологического материала;</p> <p><b>3 ) комплексную диагностику клинических, патологоанатомических и лабораторных показателей;</b></p> <p>4) патологоанатомическое исследование.</p> <p><b>56. Финноз крупного рогатого скота и свиней передается человеку через:</b></p> <p>1) немытые руки;</p> <p>2) <b>употреблении в пищу зараженного финнозного мяса;</b></p> <p>3) употреблении в пищу печени;</p> <p>4) через собак.</p> <p><b>57. Профилактика оисторхоза для человека:</b></p> <p>1) своевременно мыть руки;</p> <p>2) хорошо проваривать и прожаривать мясо животных;</p> <p><b>3) хорошо проваривать и прожаривать рыбу;</b></p> <p>4) при приготовлении блюд не пробовать сырое мясо</p>
	Биохимия сельскохозяйственной продукции	<p><b>58. Для оценки пищевой пригодности масла используют показатель – кислотное число. Оно показывает ...</b></p> <p>1) количество (г) йода, которое связывается 100 г жира</p> <p>2) <b>количество свободных жирных кислот в масле, образующихся в процессе его прогоркания</b></p>

		<p>3) количество щелочи, пошедшее на титрование 5 г масла          4) количество кДж энергии, которая высвобождается при окислении 1 г жира</p> <p><b>59. Общее количество белков в зрелом зерне зернобобовых может достигать (в %) ...</b></p> <p>1) 5-10          2) 10-20  <b>3) 20-40</b>          4) 40-55</p> <p><b>60. Какие технологические приемы для ускорения созревания мяса применяют?</b></p> <p>1) использование протеолитических ферментов бактериального, растительного и животного происхождения          2) использование липаз          3) использование ферментов, обладающих коллагеназной и эластазной активностью  <b>4) использование пепсина, трипсина, кератиназы, протеиназы и др.</b></p>
	Сельскохозяйственная экология	<p><b>61. Анализ вносимой последовательности генов включает</b></p> <p>1) медико-генетическая оценка ГМИ          2) медико-экологическая оценка ГМИ          3) технологическая оценка ГМИ          4) структурная оценка ГМИ</p> <p><b>62. Ядовитыми веществами, не имеющими ПДК, являются</b></p> <p>1) пестициды  <b>2) диоксины</b>          3) радионуклиды          4) антибиотики</p> <p><b>63. Условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих вбиотический круговорот – это:</b></p> <p>1) диоксины  <b>2) ксенобиотики</b></p>

		<p>3) терратогены          4) радионуклиды</p> <p><b>64. К пестицидам не относят</b></p> <p>1) акарициды          2) гербициды          3) зооциды  <b>4) ферменты</b></p> <p><b>65. Экологический мониторинг включает виды:</b></p> <p>1) глобальный, региональный, локальный          2) глобальный и региональный          3) федеральный и региональный          4) глобальный и локальный</p>
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Правоведение	<p><b>1. Государственная власть в РФ осуществляется на основе принципа разделения властей на:</b></p> <p>1) законодательную, исполнительную и судебную;          2) президентскую, законодательную и судебную;          3) правительенную, исполнительную и судебную.</p> <p><b>2. Признаком правового государства является:</b></p> <p>1) издание законов;          2) осуществление правосудия;  <b>3) подчиненность власти законам.</b></p> <p><b>3. Источником права являются:</b></p> <p>1) мораль;          2) традиции;  <b>3) подзаконные акты.</b></p> <p><b>4. Правовая норма — это:</b></p> <p>1) общее правило поведения, которое обеспечивается мерами общественного воздействия;          2) границы поведения, допустимого для лиц, проживающих на данной территории;  <b>3) общеобязательное правило поведения, которое обеспечивается государственным принуждением.</b></p> <p><b>5. Какие из данных субъектов являются участниками гражданско-</b></p>

	<p><b>правовых отношений:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) работник и работодатель;</li> <li>2) завещатель и наследник;</li> <li>3) гражданин-предприниматель и налоговый инспектор</li> </ol>
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p><b>6. Документальное подтверждение соответствия объекта технического регулирования установленным требованиям:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сертификация</li> <li>2 ) стандартизация</li> <li>3) аккредитация</li> <li>4) проверка качества</li> </ol> <p><b>7. Впервые ввозимые или впервые изготавливаемые товары (продукты) подлежат:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) декларированию соответствия</li> <li>2) обязательной сертификации</li> <li>3) государственной регистрации</li> <li>4) добровольной сертификации</li> </ol> <p><b>8. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) техническое регулирование</li> <li>2) стандартизация</li> <li>3) подтверждение соответствия</li> <li>4) государственный контроль и надзор</li> </ol> <p><b>9. Обозначение межгосударственных стандартов стран бывшего СССР:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ГОСТ</li> <li>2) ГОСТ Р</li> <li>3) ГОСТ ИСО</li> <li>4) МГС</li> </ol> <p><b>10. Стандарты Международной организации по стандартизации ИСО к применению в России:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обязательны</li> </ol>

		<p><b>2) добровольны</b>          3) запрещены          4) верно ответа</p>
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки		<p><b>11. Совокупности характеристик объекта, которые соответствуют определенным требованиям:</b></p> <p><b>1) качество</b>          2) стоимость          3) риск          4) удовлетворенность</p> <p><b>12 . Бактерии группы кишечной палочки относят к:</b></p> <p><b>1) молочнокислым микроорганизмам</b>  <b>2) санитарно-показательным микроорганизмам</b>          3) патогенным микроорганизмам          4) среди предложенных вариантов нет верного</p> <p><b>13. По З. Х. Диланяну по продолжительности свертывания сычужным ферментом молоко делится на:</b></p> <p><b>1) 2 типа</b>  <b>2) 3 типа</b>          3) 4 типа          4) 5 типов</p> <p><b>14. Программа производственного контроля включает:</b></p> <p><b>1) графики и режимы санитарной обработки оборудования</b>  <b>2) сведения о лицах, выполняющих контроль производственных процессов</b>          3) периодичность мероприятий по контролю  <b>4) все ответы верны</b></p> <p><b>15. Производственный документ для организации производственного контроля на предприятии:</b></p> <p><b>1) устав организации</b>  <b>2) личная медицинская книжка</b>  <b>3) схема движения потоков</b>          4) накладная на продукцию</p>

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>1. Кто проводит целевой инструктаж?</b></p> <p>1) специалист по охране труда      2) <b>руководитель участка, работ</b>      3) главный специалист отрасли      4) руководитель предприятия</p> <p><b>2. Какой инструктаж проводится при нарушении правил безопасности рабочими?</b></p> <p>1) вводный      2) повторный      3) <b>внеплановый</b>      4) целевой</p> <p><b>3. Какой инструктаж проводится с работающими после несчастного случая на участке?</b></p> <p>1) <b>внеплановый</b>      2) вводный      3) повторный      4) целевой</p> <p><b>4. Какие основные формы обучения безопасности труда?</b></p> <p>1) инструктаж, дистанционное обучение, аудиторное,      2) инструктаж, стажировка      3) дистанционное обучение, аудиторное, стажировка      4) <b>инструктаж, дистанционное обучение, аудиторное, стажировка, тестирование, деловые игры и использование тренажеров и др.</b></p> <p><b>5. На каком инструктаже рассказывают о методах оказания первой помощи?</b></p> <p>1) на первичном инструктаже на рабочем месте      2) <b>на вводном</b>      3) на целевом      4) на внеплановом</p>
---	--------------------------------	---

<p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p>	<p>Земледелие с основами почвоведения и агрохимии</p>	<p><b>1. Выберите приемы обработки почвы, способствующие ее защите от ветровой эрозии</b></p> <p>1) вспашка 2) фрезерование <b>3) прикатывание</b> <b>4) глубокое плоскорезное рыхление</b> 5) дискование</p> <p><b>2. Выберите приемы обработки почвы, относящиеся к системе послепосевной обработки:</b></p> <p><b>1) прикатывание</b> <b>2) боронование</b> 3) вспашка 4) щелевание</p> <p><b>3. Как называется прием предпосевной подготовки семян культурных растений, при котором семена обрабатываются смесью пестицидов и минеральных удобрений с пленкообразующими веществами?</b></p> <p>1) протравливание <b>2) инкрустация</b> 3) скарификация</p> <p><b>4. Как называется прием предпосевной подготовки семян культурных растений, при котором нарушается целостность его оболочки?</b></p> <p>1) стратификация <b>2) скарификация</b> 3) борбатирование 4) дражирование</p> <p><b>5. Как называется прием предпосевной подготовки семян культурных растений, при котором семена обрабатываются пестицидами?</b></p> <p><b>1) протравливание</b> 2) химизация 3) дражирование</p>
--	---	--

	<p>Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства</p>	<p><b>6. В зерноочистительной машине марки ОВС-25 цифры означают</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) суммарную мощность установленных на машине электродвигателей, кВт</li> <li><b>2) производительность, т/ч</b></li> <li>3) скорость машины при очистке зерна, м/ч</li> <li>4) обозначение, установленное заводом-изготовителем</li> </ol> <p><b>7. Основными навозонесущими рабочими органами у транспортера ТСН-160А являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) заслонки</li> <li>2) лопатки</li> <li><b>3) скребки</b></li> <li>4) шиберы</li> </ol> <p><b>8. Чередование тактов у доильного аппарата ДА-2М следующее:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) сосание, сжатие</b></li> <li>2) сжатие, отдых</li> <li>3) отдых, сосание</li> </ol> <p><b>9. В овцеводстве "руно" – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) шерстный покров, состриженный с овцы</b></li> <li>2) пучок однородной шерсти</li> <li>3) мытая чистая шерсть</li> <li>4) разнообразие видов шерстных волокон</li> <li>5) овчина, снятая с овцы после убоя</li> </ol> <p><b>10. Компостирование – это процесс ____ окисления органического вещества:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) биохимического</b></li> <li>2) биологического</li> <li>3) химического</li> <li>4) физического</li> </ol>
	<p>Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p>	<p><b>11. К тиксотропным жидкостям относится:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вода</li> <li>2) подсолнечное масло</li> <li>3) обрат</li> </ol>

	<p><b>4) сметана</b></p> <p><b>12. Влажность зерна перед размолом в муку должна быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 10...12 %</li> <li>2) 12...14 %</li> <li><b>3) 15...16 %</b></li> <li>4) 18...20 %</li> </ol> <p><b>13. Натура зерна, это: масса 1мм<sup>3</sup></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)масса 1000 зерен</li> <li><b>2)масса 1 литра</b></li> <li>3)масса 1 ведра</li> </ol> <p><b>14. Существует два способа моделирования процессов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) математический и химический</li> <li>2) физический и биологический</li> <li><b>3) математический и физический</b></li> <li>4) химический и биологический</li> </ol> <p><b>15. Измельчение и сортирование относятся к следующим процессам:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) гидромеханические</li> <li><b>2) механические</b></li> <li>3) теплообменные</li> <li>4) массообменные</li> </ol>
Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	<p><b>16. В каком транспортере применяется лента:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) ленточном,</b></li> <li>2) скребковом;</li> <li>3) винтовом;</li> <li>4) инерционном</li> </ol> <p><b>17. Пневмотранспортеров какого вида не существует:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) всасывающих</li> <li>2) нагнетательных;</li> <li><b>3) напорных;</b></li> <li>4) комбинированных?</li> </ol> <p><b>18. Укажите недостатки пневмотранспортеров:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) повышенное потребление энергии;</li> </ol>

	<p><b>2) повышенный износ соприкасающихся с грузом рабочих частей;</b>          3) малая производительность;          4) сложность в наладке и обслуживании.</p> <p><b>19. Для каких грузов применяются роликовые транспортеры:</b>          1) грузы округлой формы  <b>2) штучные грузы;</b>          3) сыпучие грузы;          4) связные грузы?</p> <p><b>20. В каком транспортере отсутствует тяговый орган:</b>          1) ленточном;          2) метательном;          3) пластинчатом;  <b>4) пневматическом</b></p>
Оборудование перерабатывающих производств	<p><b>21. Средства механизации, используемые для перемещения молока и молочных продуктов внутри цехов:</b>          1) ручные тележки;          2) автоцистерны;  <b>3) вакуум-проводы;</b>          4) гужевой транспорт.</p> <p><b>22. Основой рабочий орган шлангового насоса:</b>          1) станина насоса;  <b>2) ротор с роликами;</b>          3) приводной механизм;          5) мерное устройство.</p> <p><b>23. Назовите, для чего предназначена общая фильтрация молока:</b>          1) для очистки от механических примесей;          2) очистки от минеральных примесей;          3) для выделения белков из молока;          4) для выделения жира из молока.</p> <p><b>24. Назовите, какую температуру должно иметь молоко, направляемое на сепарирование:</b>          1) 30...35 °C;</p>

	<p>2) 10...15 °C;      3) 20...25 °C;  <b>4) 40...45 °C.</b></p> <p><b>25. Назовите, для чего предназначена операция охлаждения молока:</b></p> <p>1) для уничтожения микроорганизмов;  <b>2) для замедления жизнедеятельности микроорганизмов;</b>      3) для увеличения скорости всплытия микроорганизмов;      4) для уменьшения скорости всплытия микроорганизмов.</p>
Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	<p><b>26. Как влияет на энергетическую питательность корма содержание в нем сухого вещества?</b></p> <p>1) чем больше сухого вещества, тем выше питательность корма.      2) чем больше сухого вещества, тем ниже питательность корма.      3) чем больше сухого вещества, тем лучше усваивается корм.      4) чем больше сухого вещества, тем больше корма съедает животное.</p> <p><b>27. Одна энергетическая кормовая единица равна:</b></p> <p>1) 10 МДж обменной энергии      2) 38,9 МДж обменной энергии      3) 18,8 МДж обменной энергии      4) 17,6 МДж обменной энергии</p> <p><b>28. Что такое «рацион»?</b></p> <p>1) набор и количество кормов, потребленных животным за определенный промежуток времени      2) набор кормов для животного в сутки      3) количество съеденных кормов животным      4) количество и качество кормов</p> <p><b>29. Какие корма являются сырьем для комбикормовой промышленности:</b></p> <p>1) грубые      2) сочные      3) концентрированные      4) зеленые</p> <p><b>30. Какие группы методов выделяют при оценке контроля</b></p>

		<p><b>полноценности кормления:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) зоотехнические</b></li> <li><b>2) ветеринарные</b></li> <li><b>3) биохимические</b></li> <li><b>4) общие</b></li> </ol>
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	Основы научных исследований	<p><b>1.Научное исследование-это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) событие или явление, которое является основанием для заключения или подтверждения.</li> <li>2) процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения</li> </ol> <p><b>3) целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов и теорий.</b></p> <p><b>2.Задачи подготовительного этапа научного исследования</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выбор темы исследования</li> <li>2) определение задач исследования</li> <li><b>3) все выше перечисленное</b></li> </ol> <p><b>3.Структурные элементы методики проведения научного исследования</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выбор темы исследования</li> <li>2) цель и задачи исследования</li> <li>3) схема исследований</li> <li><b>4) все выше перечисленные</b></li> </ol> <p><b>4.Выбрать правильную последовательность научно исследовательской работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выбор темы – проведение эксперимента - подготовка к эксперименту</li> <li>2) подготовка к эксперименту - выбор темы - проведение эксперимента</li> <li><b>3) выбор темы - подготовка к эксперименту - проведение эксперимента</b></li> </ol> <p><b>5.Эксперимент - это</b></p> <p><b>1) исследование, при котором объект помещается в новые для себя условиях</b></p>

		<p>2) исследование, при котором объект остается в естественных условиях</p> <p>3) исследование, при котором условия существования объекта постоянно меняются</p>
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	Экономическая теория	<p><b>1. Экономическая система решает следующие вопросы:</b></p> <p>1) что, где, для кого производить,</p> <p><b>2. что, как, для кого производить,</b></p> <p>3) когда, почему, где и кто,</p> <p>4) каковы причины безработицы и инфляции.</p> <p><b>2. Экономические издержки фирмы</b></p> <p>1) превышают явные и неявные издержки на величину нормальной прибыли</p> <p>2) не включают в себя ни явные, ни неявные издержки</p> <p>3) определяются явными (внешними) издержками</p> <p>4) состоят из неявных (внутренних) издержек фирмы</p> <p><b>6) включают в себя явные и неявные издержки фирмы</b></p> <p><b>3. Рост процентной ставки, при прочих равных условиях приведет к</b></p> <p>1) росту инвестиций</p> <p>2) сокращению предложения заемных средств</p> <p><b>3) сокращению инвестиций</b></p> <p>4) увеличению спроса на заемные средства</p> <p>5) не влияет на объем инвестиций</p> <p><b>4. Источниками инвестиций могут быть</b></p> <p>1) амортизационные фонды</p> <p>2) прибыль фирм</p> <p>3) сбережения населения</p> <p>4) государственные финансы</p> <p><b>5) все вышеперечисленное</b></p> <p><b>5. Интенсивный тип экономического роста достигается за счет:</b></p> <p>1) увеличения использования ресурсов;</p>

		<p><b>2) более эффективного использования всех факторов производства;</b></p> <p>3) более эффективного использования фактора “труд”</p> <p>4) верно все перечисленное-</p>
	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	<p><b>6. Основная цель деятельности предприятий АПК – это:</b></p> <p>1) удовлетворение потребностей населения в продовольствии;</p> <p>2) снижение затрат на производство продукции;</p> <p><b>3) повышение экономической эффективности производства.</b></p> <p><b>7. Экономическая эффективность деятельности предприятия АПК – это:</b></p> <p>1) мера удовлетворения потребностей населения в продовольственных и непродовольственных товарах сельскохозяйственного производства;</p> <p><b>2) степень рационального использования ресурсного потенциала предприятия.</b></p> <p><b>8. Структура управления предприятием – это:</b></p> <p>1) форма разделения и кооперации труда;</p> <p>2) совокупность подразделений основного, вспомогательного и обслуживающего производств;</p> <p><b>3) совокупность элементов системы управления, их взаимосвязь и соподчиненность.</b></p> <p><b>9. Что относится к внутренней среде предприятия:</b></p> <p>1) потребители продукции;</p> <p>2) средства производства, трудовые ресурсы и информация;</p> <p>3) поставщики ресурсов производства;</p> <p>4) органы власти.</p> <p><b>10. Форма общественного разделения труда, выражающаяся в преимущественном производстве определенных видов продукции в организации — это:</b></p> <p>1) концентрация производства;</p> <p>2) специализация производства;</p> <p>3) диверсификация.</p>

	Бизнес планирование	<p><b>11. Виды планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оперативное, стратегическое</li> <li>- Производственное, структурное, оперативное</li> <li>-Текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое</li> </ul> <p><b>12. Методы планирования прибыли предприятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дедуктивный, индуктивный</li> <li>- Аналитический, прямого счета, совмещенного расчета</li> <li>- Балансовый, аналитический, программно-целевой</li> </ul> <p><b>13. Принципы планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность, организованность, целенаправленность</li> <li>- Непрерывность, очередность, единство, участие, доказательность</li> <li>- <b>Непрерывность, гибкость, участие, точность, единство</b></li> </ul> <p><b>14. Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение целей и задач; оценка ресурсов; определение временных рамок и методов оценки; образование команды; управление рисками</li> <li>- <b>Оценка ресурсов; определение целей и задач; определение приоритетов целей и задач; образование команды; определение временных рамок и методов оценки; создание конкурентных преимуществ; управление рисками и разработка альтернативного плана действий</b></li> <li>- Оценка ресурсов; оценка рисков; образование команды; определение целей и задач; определение временных рамок и методов оценки; внедрение плана</li> </ul> <p><b>15. Методы финансового планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование</b></li> <li>- Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-индексный</li> <li>- Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический</li> </ul>
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных	Информатика	<p><b>1. При копировании содержимого ячейки C3 в ячейку E6 в ячейке E6 была получена формула =C4+\$B4+E\$1+\$D\$1. В ячейке C3 была</b></p>

информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		<p><i>записана формула...</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. =A1+B1+C1+D1</li> <li>2. A1+\$B1+C\$1+\$D\$1</li> <li><b>3. =A1+\$B1+C\$1+\$D\$1</b></li> <li>4. =A1+\$B1+E\$1+\$D\$1</li> <li>5. =A1+\$B1+C\$1</li> </ol> <p><i>2. В электронной таблице выделили группу из девяти ячеек. Соответствующим диапазоном является...</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A2:E4</li> <li>2. A2:B6</li> <li>3. A4:B6</li> <li><b>4. B3:D5</b></li> <li>5. B2:C11</li> </ol> <p><i>3. Если ячейка содержит "#ЧИСЛО!", то ...</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. она содержит числовое значение, для которого недостаточна ширина столбца</li> <li>2. значение ячейки, используемой в формуле, имеет некорректный тип данных</li> <li>3. она содержит любое значение</li> </ol> <p><b>4. функция содержит недопустимое числовое значение</b></p> <p><i>4. В Excel 2010 имени файла присваивается расширение ...</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>xlsx</b></li> <li>2. tab</li> <li>3. doc</li> <li>4. xls</li> <li>5. exe</li> </ol> <p><i>5. Легендой в электронной таблице называют ...</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. историю разработки и создания ЭТ</li> <li><b>2. подпись данных или категорий диаграммы</b></li> <li>3. план решения задачи</li> <li>4. список переменных</li> </ol> <p>порядок построения диаграммы (список действий)</p> <p><i>6. Сколько видов механизации существует</i></p>
Цифровые технологии в АПК		

		<p>1. 2  <b>2. 3</b>  3. 4  4. 3</p> <p><b>7. Сколько видов ограничений функционирования АСУ ТП существует</b></p> <p>1. 5  2. 3  3. 4  <b>4. 2</b></p> <p><b>8. Какие 3 категории функций АСУ ТП СУЩЕСТВУЕТ</b></p> <p>1. информационные  2. регулирующие  3. управляющие  4. вспомогательные</p> <p><b>9. В состав технического обеспечения входят:</b></p> <p>1. исполнительные устройства;  2. программируемые логические контроллеры;  3. устройства распределенного ввода/вывода  4. методы фильтрации сигналов;</p> <p><b>10. Исполнительные механизмы находятся на следующем уровне АСУ ТП</b></p> <p>1. Верхнем и нижнем  2. Среднем  <b>3. Нижнем</b>  4. Нижнем и среднем</p>
ПК – 1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых технологий	Технология хранения и переработки продукции животноводства	<p><b>1. При маркировке тушек птицы, какие показатели учитывают:</b></p> <p><b>1) вид и возраст</b>  2) возраст и пол  3) вид, возраст, пол и массу</p> <p><b>2. Пуховые волокна вырастают:</b></p> <p>1) из первичного и вторичного фолликула.  2) из первичных фолликул.</p>

	<p><b>3) из вторичных фолликул.</b></p> <p><b>3. Шерсть с переследом, чесоточная, сечка, базовая</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сорная шерсть</li> <li><b>2) дефектная шерсть</b></li> <li>3) овечья шерсть</li> </ol> <p><b>4. В зависимости от длины шерсти шкуры овец делятся на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) голяк, полушерстные, шерстные</b></li> <li>2) голяк, кожевенные, длинношерстные</li> <li>3) голяк, короткошерстные, длинношерстные</li> </ol>
Технология хранения и переработки продукции растениеводства	<p><b>6. Какой вид продукции не относится к натуральным овощным консервам?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) зеленый горошек;</li> <li>2) кукуруза сахарная;</li> <li><b>3) икра из кабачков;</b></li> <li>4) фасоль стручковая.</li> </ol> <p><b>7. Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я.Никитинскому) понимают под термином ацидоцененоанабиоз?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) добавление к овощным маринадам уксусной эссенции;</li> <li>2) замораживание овощей;</li> <li>3) замачивание яблок с солидом в дубовых бочках;</li> <li>4) нагревание паром овощей и плодов до температуры 75°C</li> </ol> <p><b>8. Как по современной классификации принципов и модификаций консервирования называют маринование томатов и огурцов?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) аноксианабиоз;</li> <li>2) наркоанабиоз;</li> <li>3). криоанабиоз;</li> <li><b>4) ацидоанабиоз</b></li> </ol> <p><b>9. Сколько существует режимов хранения свежей сочной продукции?</b></p>

	<p><b>1) четыре;</b>  <b>2) три;</b>  <b>3) два;</b>  <b>4) один.</b></p> <p><b>10. С какой целью выполняют бланширование овощей и плодов?</b></p> <p><b>1) для усиления запаха и вкуса;</b>  <b>2) для поддержания свежести;</b>  <b>3) для размягчения мякоти;</b>  <b>4) для сохранения естественной окраски</b></p>
Технология мяса и мясопродуктов	<p><b>11. Операция по выдержке нашпризованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии в специальной камере:</b></p> <p><b>1) формовка</b>  <b>2) термообработка</b>  <b>3) охлаждение</b>  <b>4) осадка</b></p> <p><b>12. Длительность процесса посола зависит от:</b></p> <p><b>1) составления фарша</b>  <b>2) количества введения посолочных веществ в виде раствора</b>  <b>3) степени измельчения и температуры</b>  <b>4) консистенции фарша</b></p> <p><b>13. Какие колбасы подвергаются варке:</b></p> <p><b>1) все колбасные изделия, кроме сырокопчёных и сыровяленых колбас</b></p> <p><b>1) копченые и вареные</b>  <b>2) все колбасные изделия</b>  <b>3) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые</b></p> <p><b>14. Срок хранения полукопченых и варено-копченых колбас?</b></p> <p><b>1) 1 месяц</b>  <b>2) 2-3 суток</b>  <b>3) до 10 суток</b>  <b>4) 15 суток</b></p> <p><b>15. Длительность сушки для варёно-копченых колбас составляет ... суток?</b></p>

	<p>1) 2-3 суток      2) 25-30 суток  <b>3) 3-5 суток</b>      4) 10-15 суток</p>
Технология молока и молочных продуктов	<p><b>16. Молоко в зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей подразделяют на:</b>      1) высший, первый, второй и третий класс  <b>2) высший, первый, второй сорт и несортовое</b>      3) первую, вторую и третью группы</p> <p><b>17. Йогурт отличается от других кисломолочных напитков следующим:</b></p> <p>1) повышенной кислотностью;  <b>2) повышенным содержанием сухих веществ;</b>      3) присутствием спирта;      4) отстоем жира;      5) низкой температурой сквашивания.</p> <p><b>18. Для чего в молоко при производстве сыра вносятся азотнокислые калий или натрий ?</b></p> <p>1) для обеспечения вкусовых достоинств сыра  <b>2) для предотвращения вспучивания сыров</b>      3) для улучшения свертывающей активности молока      4) для предотвращения развития плесеней и грибов</p> <p><b>19. Что относится к вторичному молочному сырью.</b></p> <p>1) обрат, сыворотка, пахта.  <b>2) обезжиренное молоко, молочная сыворотка, пахта.</b>      3) обезжиренное молоко, пахта, казеин.</p> <p><b>20. В производстве молочных консервов используют, ксероанабиоз это.....</b></p> <p>1) стерилизация      2) повышение давления  <b>3) высушивание</b>      4) пастеризация      5) стерилизация, пастеризация.</p>

	<p>Технология переработки продукции пчеловодства, пантового оленеводства</p> <p><b>21. В состав здоровой пчелиной семьи не входит</b>          1) трутовка;          2) трутень;          3) матка.</p> <p><b>22.Каким видом корма для пчел является мед:</b>          1) белковым;          2) минеральным;          3) углеводным.</p> <p><b>23. Пчелиный яд отбирают у пчел</b>          1) рабочих;          2) трутней;          3) матки.</p> <p><b>24. Второй отросток панта марала называется</b>          1) надглазничный;          2) второй;          3) средний;          4) ледяной.</p> <p><b>25. Цвет готовых консервированных хвостов</b>          1) светло-серый;          2) почти черный;          3) зелено-коричневый.</p>
	<p>Технология рыбы и рыбных продуктов</p> <p><b>26. Организм рыбы приобретает сходство со взрослой особью в период:</b>          1) эмбриональный;          2) личиночный;          3) мальковый.</p> <p><b>27. На плодовитость рыбы оказывает влияние в первую очередь фактор:</b>          1) размер икры;          2) температура;          3) количество корма.</p>

	<p><b>28. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:</b></p> <p>1) альбумины;      2) глобулины;  <b>3) экстрактивные;</b>      4) коллаген.</p> <p><b>29. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:</b></p> <p>1) осетр, горбуша, окунь;  <b>2) горбуша, сёмга, форель;</b>      3) сёмга, форель, севрюга;      4) треска, судак, сельдь.</p> <p><b>30. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</b></p> <p>1) 5° - 6°C;  <b>2) 10° - 12°C;</b>      3) 18° - 20°C;      4) 1°- 2°C.</p>
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	<p><b>31. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию низких температур?</b></p> <p>1) мезофиллы      2) термофилы  <b>3) психрофилы</b></p> <p><b>32. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию высоких температур?</b></p> <p>1) мезофиллы  <b>2) термофилы</b>      3) психрофилы</p> <p><b>33. Послеубойное обсеменение мяса происходит при:</b></p> <p><b>1) попадании микробов во время убоя животных</b>      2) при ослаблении естественной сопротивляемости (резистентности) организма      4. при кормлении</p> <p><b>34. К концу охлаждения в глубоких слоях мяса температура</b></p>

	<p><b>должна достигать:</b></p> <p>1)- 5°C  <b>2) 0-4°C</b>  3) 10°C</p> <p><b>35. Мороженое мясо рекомендуется хранить при температуре:</b></p> <p>1) -12°C и ниже  2) - 5°C  3) - 3°C</p>
Технология производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	<p><b>36.Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки</b></p> <p>1. газообразующая способность  2. цвет муки и крупность помола  3. сила муки  4. всё выше перечисленное</p> <p><b>37.Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется на:</b></p> <p>1. аспираторах  2. дуаспираторах  3. воздушно-ситовых сепараторах  4. рассевах</p> <p><b>38. Расчет рецептуры для производства хлебобулочных изделий ведется:</b></p> <p>1.на. 10 кг муки;  2на 1 кг муки;  3. на 100 кг муки;  4. на 1000 кг муки.</p> <p><b>39.Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки</b></p> <p>1. &gt;30 %  2. &gt;40 %  3. &gt;60 %  4. &gt;70 %</p>

		<p><b>40. Чему равна базисная влажность муки?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 13%</li> <li>2. 14,5%</li> <li>3. 15%</li> <li>4. 16%.</li> </ol>
ПК – 2 Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Физиология и биохимия растений	<p><b>1. Процесс дыхания описывается следующим уравнением</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <math>C_6H_{12}O_6 + 6O_2 + 38AT\Phi + 38H_2O = 6CO_2 + 6H_2O + 38AD\Phi + 38P\Phi</math></li> <li>2) <math>C_6H_{12}O_6 + 6O_2 + 38AD\Phi + 38P\Phi = 6CO_2 + 6H_2O + 38AT\Phi</math></li> <li>3) <math>2C_3H_6O_3 + 6O_2 + 6H_2O + 36AD\Phi + 36P\Phi = 6CO_2 + 36H_2O + 36AT\Phi</math></li> <li>4) <math>C_6H_{12}O_6 + 4NO_3 \rightarrow 6CO_2 + 6H_2O + N_2 + AT\Phi</math></li> </ol> <p><b>2. Критическая влажность при хранении семян зерновых культур, %</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 9-10</li> <li>2) <b>12-14</b></li> <li>3) 14-15</li> <li>4) 15-16</li> </ol> <p><b>3. Режимы хранение капусты и корнеплодов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) температура 0-2 °С и относительная влажность воздуха 90-95%</li> <li>2) температура 0-2 °С и относительная влажность воздуха 80-90%</li> <li>3) <b>температура 2-3 °С и относительная влажность воздуха 80-90%</b></li> <li>4) температура 2-3 °С и относительная влажность воздуха 90-95%</li> </ol> <p><b>4. Для снижения интенсивности дыхания семян, хранящихся в насыпи, применяют</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) переработку</li> <li>2) <b>активное вентилирование</b></li> <li>3) холодильные камеры</li> <li>4) сжигание</li> </ol> <p><b>5. Критическая влажность при хранении семян масличных культур, %</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>9-10</b></li> <li>2) 12-14</li> <li>3) 14-15</li> <li>4) 15-16</li> </ol>

	<p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>6. По характеру использования выделяют зерносушилки:</b>          1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;          2) конвективные и контактные;          3) прямоточные и рециркуляционные;  <b>4) стационарные и передвижные.</b></p> <p><b>7. По конструктивным признакам выделяют зерносушилки:</b>          1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;          2) конвективные и контактные;  <b>3) прямоточные и рециркуляционные;</b>          4) стационарные и передвижные?</p> <p><b>8. По характеру движения зерна при сушке выделяют зерносушилки:</b>          1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;  <b>2) конвективные и контактные;</b>          3) прямоточные и рециркуляционные;          4) стационарные и передвижные?</p> <p><b>9. По способу подвода тепла выделяют зерносушилки:</b>  <b>1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;</b>          2) конвективные и контактные;          3) прямоточные и рециркуляционные;          4) стационарные и передвижные?</p> <p><b>10. Активное вентилирование:</b>          1) это интенсивное продувание насыпи зерна атмосферный. гретый или искусственно охлажденным воздухом, проводимое с целью сохранения количества и улучшения качества зерна в процессе хранения  <b>2) применяют для предотвращения возникновения очагов самосогревания, выравнивания температуры и влажности в зерновой насыпи. уменьшения энергии дыхания, угнетения развития и угнетения развития и жизнедеятельности микроорганизмов</b>          3) проводят для затормаживания всех физиологических и микробиологических процессов в насыпях. При этом температуру</p>
--	---

		<p>насыпи снижают до 0-10 °С:</p> <p>4) это обработка теплым воздухом, способствует ускорению, послеуборочного дозревания, сохраняет жизнеспособность при длительном хранении зерна. повышает его энергию прорастания и всхожесть,</p>
	Технология хранения и переработки продукции животноводства	<p><b>11. При маркировке тушек птицы, какие показатели учитывают:</b></p> <p>1) вид и возраст 2) возраст и пол 3) вид, возраст, пол и массу</p> <p><b>12. Пуховые волокна вырастают:</b></p> <p>1) из первичного и вторичного фолликула. 2) из первичных фолликул. 3) из вторичных фолликул.</p> <p><b>13. Шерсть с переследом, чесоточная, сечка, базовая</b></p> <p>1) сорная шерсть 2) дефектная шерсть 3) овечья шерсть</p> <p><b>14. В зависимости от длины шерсти шкуры овец делятся на:</b></p> <p>1) голяк, полушерстные, шерстные 2) голяк, кожевенные, длинношерстные 3) голяк, короткошерстные, длинношерстные</p>
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	<p><b>16. Какой вид продукции не относится к натуральным овощным консервам?</b></p> <p>1) зеленый горошек; 2) кукуруза сахарная; 3) икра из кабачков; 4) фасоль стручковая.</p> <p><b>17. Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я.Никитинскому) понимают под термином ацидоценоанабиоз?</b></p> <p>1) добавление к овощным маринадам уксусной эссенции; 2) замораживание овощей;</p>

		<p>3) замачивание яблок с солодом в дубовых бочках;          4) нагревание паром овощей и плодов до температуры 75°C</p> <p><b>18. Как по современной классификации принципов и модификаций консервирования называют маринование томатов и огурцов?</b></p> <p>1) аноксианабиоз;          2) наркоанабиоз;          3). криоанабиоз;  <b>4) ацидоанабиоз</b></p> <p><b>18. Сколько существует режимов хранения свежей сочной продукции?</b></p> <p>1) четыре;          2) три;          3) два;          4) один.</p> <p><b>20. С какой целью выполняют бланширование овощей и плодов?</b></p> <p>1) для усиления запаха и вкуса;          2) для поддержания свежести;  <b>3) для размягчения мякоти;</b>          4) для сохранения естественной окраски</p>
ПК- 3 Способен реализовывать технологии производства продукции сельского хозяйства	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	<p><b>1. Выберите лучшего предшественника для посева сахарной свеклы в условиях Алтайского края.</b></p> <p>1) чистый пар          2) озимая рожь          3) яровая пшеница          4) пласт многолетних трав</p> <p><b>2. Выберите культуры, для которых допустим повторный посев.</b></p> <p>1) подсолнечник  <b>2) кукуруза</b>          3) лен-долгунец  <b>4) яровая пшеница</b></p>

	<p><b>3. Какие из перечисленных культур меньше всего нуждаются в внесении азотных удобрений</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) кукуруза</li> <li>2) гречиха</li> <li><b>3) горох</b></li> <li>4) озимая рожь</li> </ol> <p><b>4. Выберите из перечисленного жиромасличные культуры.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) подсолнечник</b></li> <li>2) рапс</li> <li>3) озимая пшеница</li> <li>4) гречиха</li> </ol> <p><b>5. Назовите группу пестицидов, которые применяются для защиты культурных растений от болезней.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) фунгициды</li> <li>2) инсектициды</li> <li>3) гербициды</li> </ol>
Производство продукции животноводства	<p><b>. Период от отёла до плодотворного осеменения называется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сухостойный;</li> <li><b>2) сервис-период;</b></li> <li>3) лактационный.</li> </ol> <p><b>2. Молочность свиноматок определяется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) по результатам суточных удоев;</li> <li>2) массой свиноматки за первые 21 день лактации;</li> <li><b>3) массой всех поросят в 21 день.</b></li> </ol> <p><b>3. Руно взрослых овец какого направления продуктивности состоит только из пуховых волокон?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) тонкорунные;</b></li> <li>2) полутонкорунные;</li> <li>3) полугрубошерстного;</li> <li>4) грубошерстного</li> </ol> <p><b>4. Рыбы, размножающиеся на каменистом грунте обычно в реках, на течении или на дне озер, относят к экологической группе:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) псаммофилы;</b></li> </ol>

		<p>2) литофилы;      3) фитофилы.</p> <p><b>5. Основную работу в пчелиной семье выполняет</b></p> <p>1) матка      2) трутень  <b>3) рабочая пчела</b></p>
	<p><b>Производство продукции растениеводства</b></p>	
	<p>Разведение с основами воспроизводства животных</p>	<p><b>10. Назовите самую жирномолочную породу:</b></p> <p>1) джерсейская;      2) черно-пестрая;      3) швицкая;      4) чёрно-пёстрая.</p> <p><b>11. Подбор – это:</b></p> <p>1) разведение животных одной породы;      2) разведение животных разных линий;      3) разведение животных разных видов;  <b>4) составление родительских пар.</b></p> <p><b>12. Спаривание животных, находящихся в родстве:</b></p> <p>1) отбор;  <b>2) инбридинг;</b>      3) подбор;      4) аутбридинг.</p> <p><b>13. Методы получения спермы делятся:</b></p> <p>1) на влагалищные, уретральные, фистульный;  <b>2) на уретральные, хирургический, влагалищные;</b>      3) на хирургический, губочный, уретральные;      4) на губочный, зеркальный.</p> <p><b>14. Методы диагностики субклинических маститов:</b></p> <p>1) внутренние;</p>

		<p><b>2) лабораторные;</b>          3) наружные;          4) нет правильного ответа.</p>
	<p>Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов</p>	<p><b>16. Как влияет на энергетическую питательность корма содержание в нем сухого вещества?</b></p> <p>1) чем больше сухого вещества, тем выше питательность корма.          2) чем больше сухого вещества, тем ниже питательность корма.          3) чем больше сухого вещества, тем лучше усваивается корм.          4) чем больше сухого вещества, тем больше корма съедает животное.</p> <p><b>17. Одна энергетическая кормовая единица равна:</b></p> <p>1) 10 МДж обменной энергии          2) 38,9 МДж обменной энергии          3) 18,8 МДж обменной энергии          4) 17,6 МДж обменной энергии</p> <p><b>18. Что такое «рацион»?</b></p> <p>1) набор и количество кормов, потребленных животным за определенный промежуток времени          2) набор кормов для животного в сутки          3) количество съеденных кормов животным          4) количество и качество кормов</p> <p><b>19. Какие корма являются сырьем для комбикормовой промышленности:</b></p> <p>1) грубые          2) сочные          3) концентрированные          4) зеленые</p> <p><b>20. Какие группы методов выделяют при оценке контроля полноценности кормления:</b></p> <p>1) зоотехнические          2) ветеринарные          3) биохимические          4) общие</p>

ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	<p><b>1. Какие вещества относятся к контаминантам?</b></p> <p>1) экологически вредные вещества;</p> <p><b>2) вещества, не способные оказывать вредное воздействие;</b></p> <p>3) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.</p> <p><b>2. Что такое биоаккумуляция?</b></p> <p>1) поступление химического вещества в организм человека и животного;</p> <p>2) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды;</p> <p>3) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.</p> <p><b>3. Какая концентрация считается предельно допустимой?</b></p> <p>1) не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду;</p> <p><b>2) концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа;</b></p> <p>3) не оказывающего вредного воздействия на организм человека.</p> <p><b>4. Какие вещества называются ксенобиотиками?</b></p> <p>1) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами;</p> <p><b>2) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью;</b></p> <p>3) чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.</p> <p><b>5. Что такое безопасность пищевой продукции?</b></p> <p>1) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;</p> <p><b>2) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго</b></p>
---	---	---

	<p><b>установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;</b></p> <p>3) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.</p>
Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья	<p><b>6. Проверка соответствия показателей качества установленным требованиям, которые определены в соответствующих нормативных документах (стандартах, нормах, правилах и др.) или в технических условиях, называется</b></p> <p>1) оценка качества товаров,</p> <p>2) <b>контроль качества товаров,</b></p> <p>3) требования к качеству товаров.</p> <p><b>7. Число единиц продукции, составляющих выборку, называют</b></p> <p>1) массой выборки,</p> <p>2) <b>объемом выборки,</b></p> <p>3) количеством проб.</p> <p><b>8. По срокам проведения контроль делится на следующие виды:</b></p> <p>1) непрерывный,</p> <p>2) <b>периодический,</b></p> <p>3) летучий,</p> <p>4) входной,</p> <p>5) сдаточный.</p> <p><b>9. Как называется показатель качества товара, по которому оценивают его потребительские свойства и качество?</b></p> <p>1) базовый,</p> <p>2) определяющий,</p> <p>3) проектный.</p> <p><b>10. Санитарно-гигиеническая экспертиза - это</b></p> <p>1) оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности,</p> <p>2) <b>оценка потребительских свойств товаров по</b></p>

		<p><b>органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемая экспертами путем проведения испытаний и/или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах,</b></p> <p>3) оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям,</p> <p>4) оценка экологических свойств товаров, проводимая экспертами для установления влияния этих свойств на окружающую среду.</p>
	Методы исследования свойств молока и молочных продуктов	<p><b>11. На сколько типов подразделяются оптически активные вещества:</b></p> <p>1) три;</p> <p>2) два;</p> <p>3) пять.</p> <p><b>12. Оптически активные вещества это:</b></p> <p>1) среды, обладающие естественной оптической активностью;</p> <p>2) растворы, с искусственной оптической активностью;</p> <p>3) вещества, обладающие оптической активностью.</p> <p><b>13. На чем основан метод спектроскопии ЯМР:</b></p> <p>1) поглощении излучения света;</p> <p>2) на магнитных свойствах ядер;</p> <p>3) на измерении магнитного момента.</p> <p><b>13. Люминесценция это:</b></p> <p>1) возбуждения вещества, возникающего после испускания энергии возбуждения.</p> <p><b>2) свечения вещества, возникающего после поглощения им энергии возбуждения.</b></p> <p>3) возбуждения ультрафиолетовым излучением.</p> <p><b>14. Основные варианты атомного спектрального анализа:</b></p> <p>1) атомно-эмиссионный, атомно-абсорбционный;</p> <p>2) атомно-абсорбционный, атомно-спектральный;</p> <p>3) атомно-эмиссионный, атомно-фотометрический.</p>

	<p>Методы исследования свойств мяса и мясопродуктов</p>	<p><b>16. Коптильный дым – это сложная дисперсионная система типа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. суспензия</li> <li>2. аэрозоль</li> <li>3. капиллярная система</li> <li>4. эмульсия</li> </ol> <p><b>17. Копчение мяса, проводимое при температуре 35-50°С в течение 12-48 час:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. запекание в дыму</li> <li>2. горячее копчение</li> <li>3. обжарка дымом</li> <li>4. холодное копчение</li> </ol> <p><b>18. Первые признаки окоченения мяса становятся заметны через:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 30 минут после убоя</li> <li>2. через 24 часа после убоя</li> <li>3. 10-12 часов после убоя</li> <li>4. 3-4 часа после убоя</li> </ol> <p><b>19. Пигмент мышечной ткани, определяющий окраску мяса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. миоглобин</li> <li>2. гемоглобин</li> <li>3. миозин</li> <li>4. актин</li> </ol> <p><b>20. Мясо отличается нежной консистенцией, высокой перевариваемостью белков, однако вкус и аромат слабо выражены:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. созревшее мясо</li> <li>2. мясо в стадии глубокого автолиза</li> <li>3. мясо в стадии посмертного окоченения</li> <li>4. парное мясо</li> </ol>
	<p>Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки</p>	<p><b>21. Совокупности характеристик объекта, которые соответствуют определенным требованиям:</b></p> <p><b>1) качество</b></p> <p><b>2) стоимость</b></p> <p><b>3) риск</b></p>

		<p>4) удовлетворенность</p> <p><b>22 . Бактерии группы кишечной палочки относят к:</b></p> <p>1) молочнокислым микроорганизмам</p> <p><b>2) санитарно-показательным микроорганизмам</b></p> <p>3) патогенным микроорганизмам</p> <p>4) среди предложенных вариантов нет верного</p> <p><b>23. По З. Х. Диланяну по продолжительности свертывания сычужным ферментом молоко делится на:</b></p> <p>1) 2 типа</p> <p><b>2) 3 типа</b></p> <p>3) 4 типа</p> <p>4) 5 типов</p> <p><b>24. Программа производственного контроля включает:</b></p> <p>1) графики и режимы санитарной обработки оборудования</p> <p>2) сведения о лицах, выполняющих контроль производственных процессов</p> <p>3) периодичность мероприятий по контролю</p> <p><b>4) все ответы верны</b></p> <p><b>25. Производственный документ для организации производственного контроля на предприятии:</b></p> <p>1) устав организации</p> <p>2) личная медицинская книжка</p> <p><b>3) схема движения потоков</b></p> <p>4) накладная на продукцию</p>
ПК-5 Способен планировать и организовывать эффективное использование материалов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	<p><b>1. В зерноочистительной машине марки ОВС-25 цифры означают</b></p> <p>1) суммарную мощность установленных на машине электродвигателей, кВт</p> <p><b>2) производительность, т/ч</b></p> <p>3) скорость машины при очистке зерна, м/ч</p> <p>4) обозначение, установленное заводом-изготовителем</p> <p><b>2. Основными навозонесущими рабочими органами у транспортера ТСН-160А являются:</b></p> <p>1) заслонки</p>

	<p>2) лопатки  <b>3) скребки</b>          4) шиберы</p> <p><b>3. Чередование тактов у доильного аппарата ДА-2М следующее:</b></p> <p>1) сосание, сжатие          2) сжатие, отдых          3) отдых, сосание</p> <p><b>4. В овцеводстве "руно" – это:</b></p> <p>1) шерстный покров, состриженный с овцы          2) пучок однородной шерсти          3) мытая чистая шерсть          4) разнообразие видов шерстных волокон          5) овчина, снятая с овцы после убоя</p> <p><b>5. Компостирование – это процесс ____ окисления органического вещества:</b></p> <p>1) биохимического          2) биологического          3) химического          4) физического</p>
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	<p><b>6. К тиксотропным жидкостям относится:</b></p> <p>5) вода          6) подсолнечное масло          7) обрат  <b>8) сметана</b></p> <p><b>7. Влажность зерна перед размолом в муку должна быть:</b></p> <p>6) 10...12 %          7) 12...14 %  <b>8) 15...16 %</b>          9) 18...20 %</p> <p><b>8. Натура зерна, это: масса 1мм<sup>3</sup></b></p> <p>1) масса 1000 зерен  <b>2) масса 1 литра</b></p>

	<p>3) масса 1 ведра</p> <p><b>9. Существует два способа моделирования процессов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) математический и химический</li> <li>2) физический и биологический</li> <li>3) <b>математический и физический</b></li> <li>4) химический и биологический</li> </ol> <p><b>10. Измельчение и сортирование относятся к следующим процессам:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) гидромеханические</li> <li>2) <b>механические</b></li> <li>3) теплообменные</li> <li>4) <u>массообменные</u></li> </ol>
	<p>Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции</p> <p><b>11. По характеру использования выделяют зерносушилки:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;</li> <li>2) конвективные и контактные;</li> <li>3) прямоточные и рециркуляционные;</li> <li>4) <b>стационарные и передвижные.</b></li> </ol> <p><b>12. По конструктивным признакам выделяют зерносушилки:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;</li> <li>2) конвективные и контактные;</li> <li>3) <b>прямоточные и рециркуляционные;</b></li> <li>4) стационарные и передвижные;</li> </ol> <p><b>13. По характеру движения зерна при сушке выделяют зерносушилки:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;</li> <li>2) <b>конвективные и контактные;</b></li> <li>3) прямоточные и рециркуляционные;</li> <li>4) стационарные и передвижные?</li> </ol> <p><b>14. По способу подвода тепла выделяют зерносушилки:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>шахтные, барабанные, камерные, трубные;</b></li> <li>2) конвективные и контактные;</li> <li>3) прямоточные и рециркуляционные;</li> <li>4) стационарные и передвижные?</li> </ol>

	<p><b>15. Активное вентилирование:</b></p> <p>1) это интенсивное продувание насыпи зерна атмосферный, гретый или искусственно охлажденным воздухом, проводимое с целью сохранения количества и улучшения качества зерна в процессе хранения</p> <p><b>2) применяют для предотвращения возникновения очагов самосогревания, выравнивания температуры и влажности в зерновой насыпи, уменьшения энергии дыхания, угнетения развития и угнетения развития и жизнедеятельности микроорганизмов</b></p> <p>3) проводят для затормаживания всех физиологических и микробиологических процессов в насыпях. При этом температуру насыпи снижают до 0-10 <math>^{\circ}</math>С;</p> <p>4) это обработка теплым воздухом, способствует ускорению, послеуборочного дозревания, сохраняет жизнеспособность при длительном хранении зерна. повышает его энергию прорастании и всхожесть,</p>
Оборудование перерабатывающих производств	<p><b>16. Средства механизации, используемые для перемещения молока и молочных продуктов внутри цехов:</b></p> <p>1) ручные тележки;</p> <p>2) автоцистерны;</p> <p><b>3) вакуум-проводы;</b></p> <p>4) гужевой транспорт.</p> <p><b>17. Основой рабочий орган шлангового насоса:</b></p> <p>1) станина насоса;</p> <p><b>2) ротор с роликами;</b></p> <p>3) приводной механизм;</p> <p>10) мерное устройство.</p> <p><b>18. Назовите, для чего предназначена общая фильтрация молока:</b></p> <p><b>1) для очистки от механических примесей;</b></p> <p>2) очистки от минеральных примесей;</p> <p>3) для выделения белков из молока;</p> <p>4) для выделения жира из молока.</p>

**19. Назовите, какую температуру должно иметь молоко, направляемое на сепарирование:**

- 1) 30...35 °C;
- 2) 10...15 °C;
- 3) 20...25 °C;
- 4) 40...45 °C.

**20. Назовите, для чего предназначена операция охлаждения молока:**

- 1) для уничтожения микроорганизмов;
- 2) для замедления жизнедеятельности микроорганизмов;
- 3) для увеличения скорости всплытия микроорганизмов;
- 4) для уменьшения скорости всплытия микроорганизмов.

## **2. Показатели, критерии и шкала для оценивания сформированности компетенций**

Контролируемые результаты	Оценки сформированности компетенций			
	Неудовлетворительно (2)	Удовлетворительно (3)	Хорошо (4)	Отлично (5)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, до-пущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков	При решении стандарт-	Имеется минимальный	Продемонстрированы базовые	Продемонстрированы навыки
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недо-статочно для решения практических (профес-	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний,	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний,	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, уме-

	сиональных) задач.	умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	ний, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий

### 3. Процедура оценивания компетенций

Тестирование используется для оценки освоения обучающимися сформированности компетенций. Тесты представляют собой комплекс стандартизованных заданий, позволяющих упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично» (5), «хорошо»(4), «удовлетворительно»(3) или «неудовлетворительно»(2).

5-ти бальная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

#### 4 Документ (ведомость), подтверждающий освоение компетенций

ФИО обучающегося _____			Подпись преподавателя
Индекс компетенции	Содержание компетенции	Показатель оценивания компетенции	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;		
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;		
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;		
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;		
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;		
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в		

	профессиональной деятельности.		
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ПК-1	Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых технологий		
ПК-2	Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
ПК-3	Способен реализовывать технологии производства продукции сельского хозяйства		
ПК-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПК-5	Способен планировать и организовывать эффективное использование материалов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции		